

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Confit vom Kalbstafelspitz auf Gemüsesalaten  
mit marinierten Wildkräutern

\*\*\*

Steinbutt unter der Röstikruste  
in Safran-Limettensauce auf Erbsencreme

\*\*\*

Lachs im Brikteig auf Fenchel in Orangenvinaigrette  
mit Kräuterschaumsauce

\*\*\*

Gebratener Hirschrücken in Pfeffer-Cassis-Sauce  
auf Rahmwirsing und Serviettenknödel

\*\*\*

Duo von der schwarzen Johannisbeere  
(Törtchen und Sorbet)

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Steinbutt) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Lachs und Steinbutt) 59,00 €

**Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.**

## Kalte und warme Vorspeisen

### **„Unser Klassiker“**

Gebratene Gänseleber mit glacierten Apfelspalten	20,00 €
Gänseleber im Steintopf mit Portweingelée	18,00 €
Jakobsmuschel und Kaisergranat im Kartoffelstroh auf zweierlei Püree	20,00 €
Ragout von Kalbsbries und Gemüse unter der Blätterteighaube	17,00 €
Lauwarmer Hummer in Rotweinbutter auf Kartoffelmousseline	21,00 €
Krustentierschaumsüppchen mit Lachssoufflé	15,00 €

## Hauptgänge

Rinderfilet in Madeirasauce auf Kohlrabi mit gratinierten Scheibenkartoffeln	36,00 €
Gebratene Kalbsniere in Champagner-Senfsauce auf Spinattagliatelle und glaciertem Gemüse	32,00 €
Roastbeef vom Angus Rind in Rotwein-Schalottensauce auf Kartoffel-Lauch-Gemüse	34,00 €
Gebratener Kabeljau in Senf-Saat-Sauce auf Rahmkraut und Kartoffelwürfel	32,00 €
Loup de Mer in Aceto-Gemüsesauce auf Belugalinsen mit Kartoffelmousseline	36,00 €

## Dessert

Weißes Schokoladeneis-Savarin mit Zartbitter-Schokoladenmousse	17,00 €
Crêpe Suzette mit Orangenfilets und hausgemachtem Vanilleeis	17,00 €

*Unser Bib Gourmand Menü für 42,00 € wird Ihnen auf Anfrage  
gerne von unserem Service empfohlen.*